FREIDORAO DE DONAS

(Modelos G1826, G2424)

GAS

MANUAL DEL PROPIETARIO

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY
21112 72nd Avenue South
Kent, Washington 98032-1339
Tel: (253) 872-2180
Linea Gratis: (800) 824-0696
FAX: (253) 872-2013

067-001SP
1001004

LUCKS®

PRECAUCION

El comprador y/o el usuario de este aparato deberá colocar, en un lugar prominente, las instrucciones a seguir en caso de una fuga de gas, o si el usuario huele gas. Esta información deberá obtenerse de la compañía local de gas y de acuerdo a los códigos de la localidad.

PRECAUCION

POR SU SEGURIDAD, no guarde o use gasolina u otros líquidos inflamables en la cercanía de este o cualquier otro equipo.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio, o mantenimiento inapropiado puede causar daño a la propiedad, heridas o incluso la muerte. Lea las instrucciones de instalación , operación, y mantenimiento completamente antes de instalar o dar servicio este equipo.

AVISO

Después de la instalación, guarde y coloque el manual en un lugar Seguro para futuras referencias.

INDICE

SECCION **PAGINA**

INTRODUCCION
- Caracteristicas 1
- Comos usar este Manual 1
- Precauciones de Seguridad 3
- Información de Garantía 6
- Información de Servicio 6

INSTALACION
- Desempacando 7
- Preparación 8
- Ensamblado 9
  - Tapa para Escurrimiento 9
  - Charola de Residuos 10
  - Puerta 10
  - Sistema de Filtro (equipo opcional) 10
  - Depositador de Donas (equipo opcional) 10
  - Parilla Sumergiblea (equipo opcional) 10
- Conectando La Freidora 10

OPERACION
- Encendido y Re-encendido del Piloto 12
- Arranque 13
- Apagado 14
- Apagado de Emergencia 14
- Interruptor de Temperatura High Limit 14
- Operación del Sistema de Filtro 15
  - Sobrecaraga Eléctrica 18
- Limpieza 18
  - Limpieza de la Charola de Residuos 19

MANTENIMIENTO
- Válvula para Drenaje 20
- Sistema de Filtro Opcional 20

APENDICE
- Lista de Partes 21
- Digrama 22
- Garantía 23

Esta página se dejo intencionalmente en blanco

INTRODUCCION

Felicidades en la compra de su nueva Freidora de Donas Lucks. Esta freidora está diseñada para alta eficiencia, rápida recuperación y está preparada para generar más producto usando menos energía. Mantiene una temperatura constante para freír hora tras hora, no importa el tiempo que se use para producir**.**

CARACTERISTICAS

Compare las características de la Freidora de Donas Lucks con cualquier otra y encontrará:

- Un sistema de alta capacidad de gas ofreciendo una recuperación instantánea y eficiente.
- Un sistema infrarrojo de gas de alta eficiencia que elimina completamente los tubos dentro de la tina de cocción.
- Una tapa para escurrir que se puede colocar de cualquier lado, izquierdo o derecho y escurre el aceite directamente dentro del cazo.
- Esta charola se puede usar como cubierta protectora cuando la unidad no se está usando.
- Patas ajustables para fácil nivelación.
- Preparada para recibir un depositador manual de donas.
- Registrado en ETL y NSF
- Hecho en los Estados Unidos de América.

COMO USAR ESTE MANUAL

Este manual contiene las instrucciones para hacer la instalación, operación, y mantenimiento de su Freidora de Donas Lucks tan simple y conveniente como sea posible. Algunas otras instrucciones requieren del uso de varios controles, botones, interruptores, etc., cuando esto ocurra, las posiciones de los controles se indicarán de la siguiente manera:

Ponga el interruptor en OFF (APAGADO)

En este ejemplo, OFF/APAGADO no es simplemente una instrucción, sino una posición del interruptor claramente marcada en el equipo.

INTRODUCCION cont.

La información contenida en este manual es esencial para la segura operación de su Freidora de Donas marca Lucks. Por favor tome su tiempo para que cuidadosamente lea el manual completo antes de usar esta unidad. En particular ponga mucha atención a la información contenida en las siguientes tipo de avisos:

ADVERTENCIA

Un aviso de **ADVERTENCIA** contiene información para protegerlo de severas heridas o incluso muerte, y/o proteger el equipo de daños.

PRECAUCION

Un aviso de **PRECAUCION** contiene información para protegerlo de heridas y/o proteger el equipo de cualquier daño.

AVISO

Un **AVISO** contiene información para asistirlo en la más eficiente instalación, operación y mantenimiento de su equipo.

INTRODUCCION cont.

PRECAUCIONES DE SEGURIDO

La siguiente información es esencial para la segura instalación, operación y mantenimiento de su Freidora de Donas marca Lucks. Estas advertencias y precauciones se establecen para su información, y se repiten cuando sea aplicable su conveniencia y seguridad.

PRECAUCION

El comprador y/o el usuario de este equipo deberá colocar en un lugar prominente, las instrucciones a seguir en caso de alguna Fuga de Gas o si el usuario huele gas. Esta información deberá ser obtenida de su Compañía de gas local de acuerdo códigos locales.

ADVERTENCIA

Instalación inapropiada, ajuste, alteración, Servicio, o mantenimiento puede causar Daño a la propiedad, heridas o incluso la muerte. Lea las instrucciones de operación, instalación y mantenimiento completamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.

ADVERTENCIA

Esta freidora de donas deberá ser operada solamente en áreas bien ventiladas. Espacios atrás y en la parte inferior de los laterales de la freidora proveen aire para la combustión. No obstruya la circulación de aire a el área de operación. Esta freidora puede colocarse o instalarse sobre pisos inflamables. Mantenga un mínimo de 6 pulgadas de espacio alrededor del equipo se trate de construcción inflamable o no inflamable. Esta claro es obligatorio para un funcionamiento seguro y un apropiado servicio de esta freidora.

IMPORTANTE

Esta freidora deberá ser instalada y eléctricamente conectada de acuerdo a sus códigos locales de seguridad. Si acaso no hay códigos locales, instale de acuerdo con el código eléctrico nacional, ANSI /NFPA 70-1990 o la última edición.

ADVERTENCIA

Instrucciones para conectar a tierra -Este aparato está equipado con una clavija de tres puntas para su protección contra un descarga eléctrica y tendrá que ser conectado directamente en receptáculo de tres. No corte las puntas o remueva la clavija. En caso de hacerlo perderá la garantía.

PRECAUCION

PARA SU SEGURIDAD, No guarde o use gasolina u otros líquidos inflamables cerca de este u otro equipo.

INTRODUCCION cont.

Precauciones de Seguridad cont.

ADVERTENCIA

No use la freidora durante una falla eléctrica o cuando no haya electricidad disponible.

ADVERTENCIA

NO INSTALE UN REGULADOR.
Las freidoras de gas natural emplean un regulador con la válvula de combinación que está programada en la fabrica con la presión correcta, que es 6 pulgadas Columna de agua (W.C.).

Las freidoras de gas LP emplean un regulador entre la tubería el cual está programado para la presión correcta, que es 9 pulgadas columna de agua (W.C.)

IMPORTANTE

La instalación de esta freidora deberá ser conforme a los códigos locales, o en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas, ANSI / NFPA Z223.1-1988, o la última edición.

La freidora y su válvula individual de apagado deberá ser desconectada de la tubería de gas durante cualquier prueba de presión del sistema, cuando la presión de prueba sea en exceso de ½ libra por pulgada cuadrada (PSIG) (3.45 kilo-pascals kpa.).

Esta freidora deberá de aislarse de la tubería de gas cerrando su válvula manual individual de apagado durante cualquier prueba de presión del sistema cuando la presión de prueba igual o menor que ½ libra por pulgada cuadrada (PSIG) (3.4 kilo-pascals (kPA).

ADVERTENCIA

Por la manera de instalarse en relación con otros equipos, conecciones, o paredes, debe restringirse que esta freidora se incline, para evitar salpicaduras de aceite.

PRECAUCION

NUNCA opere su freidora sin la charola de residuos en su lugar. La charola está diseñada para prevenir La acumulación de residuos en la base de abajo del cazo, donde pude causar que esta área se sobrecaliente.

ADVERTENCIA

Antes de tratar volver a re-encender la freidora, **cierre la válvula principal de gas y la válvula del piloto. Mueva la perilla de heat/pump (calor/bombear) a la posición OFF. Espere cinco minutos** antes de intentar encender la freidora.

ADVERTENCIA

Asegure de que el cazo esté completamente seco antes de agregar la manteca. El calor puede producir que la manteca salpique y lo podría quemar. Use extrema precaución cuando añada más manteca a la Freidora cuando ésta esté caliente. Dejar caer manteca dentro del cazo puede salpicar y quemarlo. **Nunca mueva o incline una freidora con mantecacaliente en el cazo.** Una salpicadura de manteca caliente puede producir serias heridas e incluso la muerte. Esta freidora está restringida para inclinarse. No la opere si esta restricción no se encuentra en su lugar.

INTRODUCCION cont.

Precauciones de Seguridad cont.

PRECAUCION

No deje caer piezas de manteca sólida directamente en los Bulbos de control del cazo, los puede dañar.

PRECAUCION

Si el High Limit continua apagando el Freidor de Donas, contacte al representante o centro de servicio autorizado más cercano.

ADVERTENCIA

EL SISTEMA DE FILTRADO PUEDE SER PELIGROSO!

Protección a los accidentes con aceite caliente dependen de usted.

1. **ENTENDIENDA** el inherente peligro de usar aceite caliente**.**
   Cumpla con los requerimientos locales estándar de seguridad y OSHA.
2. **USE** los procedimientos apropiados de operación. Comprenda y cumpla con el Manual de Propietario.
3. **MANTENIMIENTO** de la manguera del filtro.
   Inspeccione el material de la manguera frecuentemente, como, resequedad, rajaduras.
   Inspeccione que las abrazaderas de la manguera en el mango y otras conecciones que no estén sueltas.
   Remplace la manguera completa cuando note algunas de las condiciones arriba mencionadas**.**

PRECAUCION

Si usted capta aroma a gas, cierre el suministro del mismo. **NO** trabaje con el Freidor.

PRECAUCION

Este ensamblado esta hecho con mangueras tolerantes al ACEITE CALIENTE y usa abrazaderas especiales a la ALTA TENSION.

IMPORTANTE

Cualquier reemplazo de estas mangueras deberá hacerse con partes originales de Lucks Food Equipment Company para asegurar la seguridad del personal , y corresponda al uso para el que se destinar. Para ordenar llame al (800)824-0696 pregunte por el numero de Parte 062-031.

ADVERTENCIA

Si el circuito eléctrico de la bomba del filtro continua fallando, escurra el aceite caliente de la manguera en el tanque del filtro y llame a la agencia de servicio Autorizada más cercana.

ADVERTENCIA

Nunca guarde o use limpiadores en aerosol cerca de la manteca caliente. La manteca caliente puede Causar que se prenda y cause explosión el aerosol.

Use solamente limpiadores químicos aprobados por las autoridades de salubridad locales en las áreas de preparación de alimento, y salpicaduras.

Limpie su freidora regularmente. Use guantes, máscaras, lentes, y/u otras ropas protectoras aprobadas cuando maneje o utilice limpiadores químicos.

INTRODUCCION cont.

Información sobre la Garantía

Todo trabajo de mantenimiento y servicio, que difiera del referido en este manual, debe ser ejecutado por representantes de servicio autorizados por Lucks. En caso contrario todo tipo de garantías se invalidarán.

Para mantener la garantía y certificaciones, todas las partes de reemplazo deben ser originales. Para recibir crédito por las partes remplazadas bajo garantía, todas las partes viejas deben regresarse acompañadas por una copia de la factura de Lucks. Estas partes deben estar limpias y libres de polvo y grasa. Cada parte debe tener una etiqueta con la siguiente información:

Número de modelo del equipo
Número de serie
Número de fabricación
Descripción del problema

El modelo, y los números de serie y fabricación pueden ser tomados de la "placa de datos" en la parte interior de la pared izquierda de su freidora de donas.
Todas las partes de reemplazo, mano de obra y notas deben ser facturadas a Lucks Food Equipment Company dentro de los siguientes 60 días del evento. No seguir este procedimiento puede ocasionar retrasos o negativa al pago de su crédito por garantías.

Información sobre Servicio

Si usted tiene un problema, llame al Departamento de Servicio Lucks de su localidad, o a una compañía de servicio autorizada. Para su conveniencia, escriba el nombre y número de estas compañías en las líneas abajo suministradas.

El número de servicio de Lucks Food Equipment Company's las 24 horas del día es **(800) 824-0696**.

NAME:_____ PHONE: _____

NAME:_____ PHONE: _____

LOCAL GAS SUPPLIER:

PHONE:

INSTALLACION

ADVERTENCIA

Instrucciones para conectar a tierra -Este aparato está equipado con una clavija de tres puntas para su protección contra un descarga eléctrica y tendrá que ser conectado directamente en receptáculo de tres. No corte las puntas o remueva la clavija. En caso de hacerlo perderá la garantía.

DESEMPACAR

1. Saque a la freidora del huacal.
2. Remueva el material de empaque, y disponga de el de manera segura y aprobada.
3. Cuidadosamente inspecciona el freidor. Si ha ocurrido algún daño, llame al transportista para una inspección (esto es responsabilidad del propietario).

ADVERTENCIA

Esta freidora de donas deberá ser operada solamente en áreas bien ventiladas. Espacios atrás y en la parte inferior de los laterales de la freidora proveen aire para la combustión. No obstruya la circulación de aire a el área de operación. Esta freidora puede colocarse o instalarse sobre pisos inflamables. Mantenga un mínimo de 6 pulgadas de espacio alrededor del equipo se trate de construcción inflamable o no inflamable. Esta claro es obligatorio para un funcionamiento seguro y un apropiado servicio de esta freidora

This fryer must be installed under an NFPA-approved hood equipped with fire-suppression equipment.

4. Coloque la freidora en el lugar destinado. Esta unidad debe colocarse abajo de una campana especial retardante de fuego, responsabilidad del cliente. Mantega dicha área libre de combustibles.

ADVERTENCIA

Por la manera de instalarse en relación con otros equipos, conecciones, o paredes, debe restringirse que esta freidora se incline, para evitar salpicaduras de aceite.

5. Use un nivel y asegúrese que el freidor este nivelado. Si es necesario, use una llave o pinzas para girar una o más de los regatones de las patas ajustables.

INSTALLACION cont.

Preparación

ADVERTENCIA

NO INSTALE UN REGULADOR. Las freidoras de gas natural emplean un regulador con la válvula de combinación que está programada en la fabrica con la presión correcta, que es 6 pulgadas Columna de agua (W.C.). Las freidoras de gas LP emplean un regulador entre la tubería el cual está programado para la presión correcta, que es 9 pulgadas columna de agua (W.C.)

IMPORTANTE

La instalación de esta freidora deberá ser conforme a los códigos locales, o en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas, ANSI / NFPA Z223.1-1988, o la última edición.

La freidora y su válvula individual de apagado deberá ser desconectada de la tubería de gas durante cualquier prueba de presión del sistema, cuando la presión de prueba sea en exceso de ½ libra por pulgada cuadrada (PSIG) (3.45 kilo-pascals kpa.).

Esta freidora deberá de aislarse de la tubería de gas cerrando su válvula manual individual de apagado durante cualquier prueba de presión del sistema cuando la presión de prueba igual o menor que ½ libra por pulgada cuadrada (PSIG) (3.4 kilo-pascals (kPA).

AVISO

La placa de datos esta colocada en el interior de la pared izquierda. El diagrama eléctrico está en página 22 y en la parte posterior del freidor.

1. Esta instalación requiere tubería de gas ¾" de diámetro. Un plomero debe instalarla a la tubería con una válvula de paso de gas localizada a la vista del operador. Asegúrese de comprobar que no existan fugas de gas en la tubería de acuerdo a los códigos locales. Purgue de gas toda la tubería de gas.
2. Remueva todo el material de protección (vinyl) de las láminas del freidor , y disponga de éste apropiadamente.
3. Lave todas las partes del freidor en contacto con alimentos con agua y un limpiador aprobado. Recomendamos que la unidad sea totalmente lavada después de instalarse, y antes de probarse y usarse por primera vez.

INSTALLACION cont.

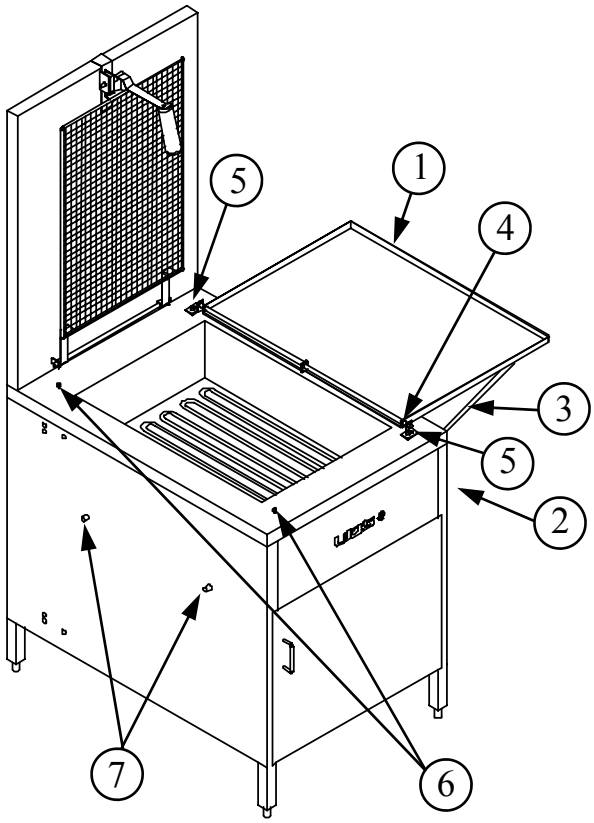
Ensamblado

Tapa para escurrir

1. La tapa para escurrir (1) viene ensamblada al lado derecho de la unidad. Para colocarla, remueva el empaque y gire la tapa arriba y afuera a la derecha
2. Gire la varilla de soporte (3) de la tapa hacia abajo hasta que descanse en las dos puntas o soportes (2).

IMPORTANTE

La tapa no sienta totalmente nivelada. La parte exterior sienta más alto permitiendo la recuperación de aceite del producto cocinado.



FREIDORA DE DONAS (GAS)

3. Para instalar la tapa en el lado izquierdo de la unidad:
   a. Con la tapa abierta, remueva la varilla de acero (4) que sostiene la tapa al freidor. Al final de la varilla hay una incisión maquinada que sostiene la varilla a la placa de la bisagra.. Levante la varilla hasta que ésta pueda deslizarse hacia atrás a través de los hoyos en la tablilla de las bisagras (5). Remueva la varilla.
   b. Usando un marro y un bloque de madera, cuidadosamente remueva las bisagras delantera y posterior (5).
   c. Reinstale las bisagras en los pines (6) en el lado izquierdo del freidor.
   d. Ponga la tapa en posición de abierto sobre la parte izquierda del freidor y deslice la varilla de metal (4) por la bisagra frontal, a través de la apertura de la tapa, y a través de la bisagra posterior. Asegúrese de que la incisión en el frente de la varilla queda sobre la bisagra frontal, sosteniendo la varilla en su sitio.
   e. Descanse la varilla de soporte (3) en las puntas de soporte (7) en el lado izquierdo del freidor.

INSTALLACION cont.

Charola de sedimentos

Remueva la charola de sedimentos (1) del cazo. Deseche el empaque. Regrese la charola al cazo.

PRECAUCION

NUNCA opere su freidora sin la charola de residuos en su lugar. La charola está diseñada para prevenir La acumulación de residuos en la base de abajo del cazo, donde pude causar que esta área se sobrecaliente.

Puerta

Instale la puerta (2colocando las bisagras en la puerta sobre los pines (3). Verifique la función del sistema de seguridad de la puerta y, en su caso ajuste el brazo actuador del interruptor como se requiera.

Sistema de filtrado (equipo opcional)

1. Inserte la clavija de accionamiento rápido en el receptáculo en la parte posterior.
2. Coloque el tanque de filtrado sobre el piso, debajo del cazo..

Depositador de donas (equipo opcional)

Existen agujeros de montaje a ambos lados del freidor. Simplemente siga las instrucciones de instalación que acompañan su depositador.

Rejilla sumergible (equipo opcional)

Si usted ha comprado la rejilla submergible opcionaln (4), ésta ya ha sido agregada al freidor. Solamente necesita colocar el magneto y la manija. Para hacerlo:

1. Remueva la tuerca (5) de la manija (6).
2. Inserte el tornillo de la manija a través del lado derecho de la abrazadera (7) sobre la rejilla (4).
3. Ponga el magneto (8) sobre el tornillo y asegúrelo con la tuerca (5). Apriete la tuerca solamente con la mano.

Conectando el Freidor

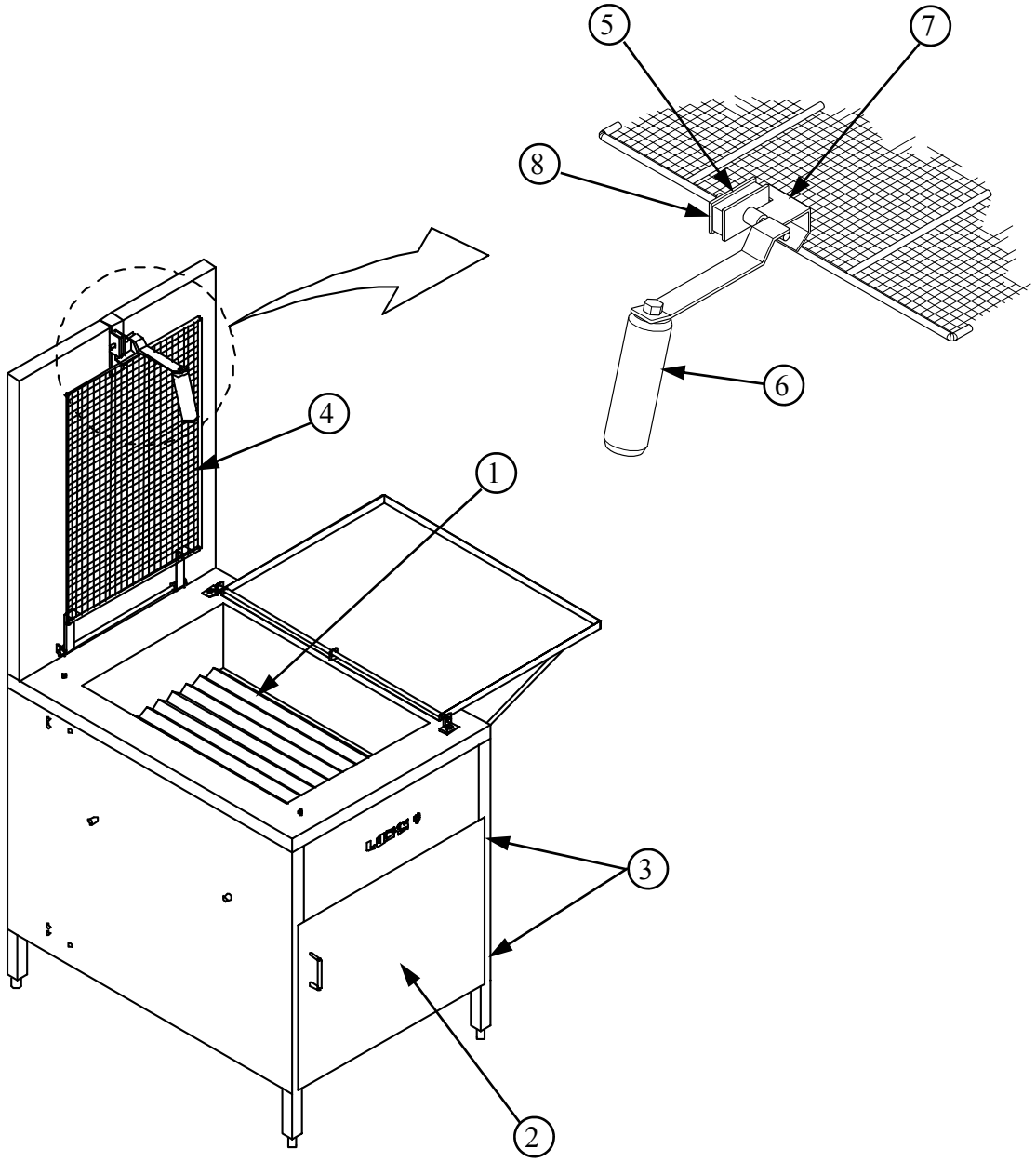
IMPORTANTE

Esta freidora deberá ser instalada y eléctricamente conectada de acuerdo a sus códigos locales de seguridad. Si acaso no hay códigos locales, instale de acuerdo con el código eléctrico nacional, ANSI /NFPA 70-1990 o la última edición.

Conecte el cordon eléctrico a un receptáculo de 120 volts, AC. **Nunca** use extensions o adaptador para clavijas.

Después de la instalación conserve el manual para futuras referencias.

INSTALLACION cont.



FREIDORA CON REJILLA SUMERGIBLE

OPERACION

Para su seguridad, por favor lea todas las instrucciones antes de intentar arrancar o usar este freidor por vez primera. Cuando use el freidor, siga exactamente las instrucciones.

ADVERTENCIA

No use este freidor cuando exista una falla eléctrica, o bien no haya corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

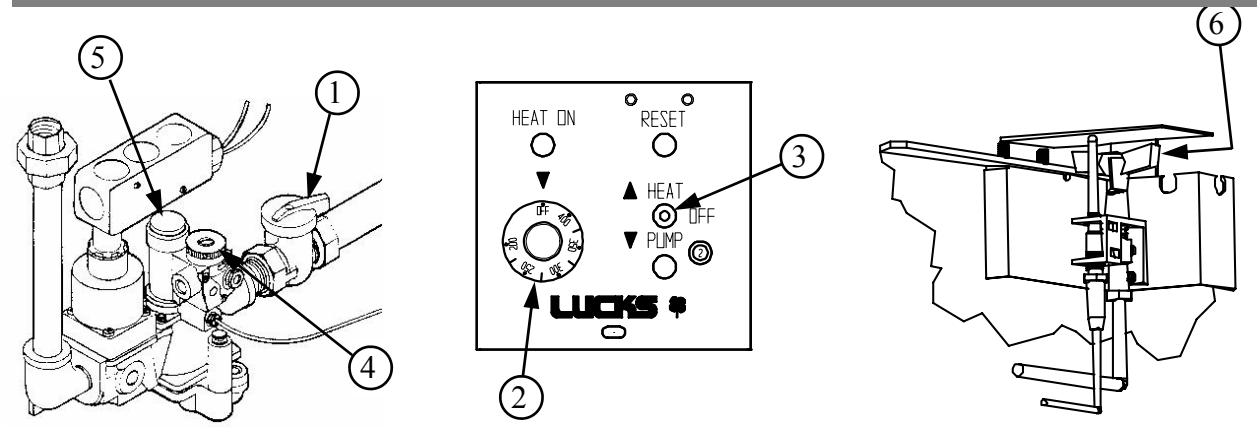
Antes de tratar volver a re-encender la freidora, cierre la válvula principal de gas y la válvula del piloto. Mueva la perilla de heat/pump (calor/bomba) a la posición OFF. Espere cinco minutos antes de intentar encender la freidora

Encendido y Re-Encendido del Piloto.

1. Asegúrese de que haya manteca en el freidor. Si no, vaya a Arranque, pag. 13.
2. Abra la válvula principal de gas (1).
3. Ajuste la perilla de control del termostato (2) en el panel de control a **OFF**. Seleccione la perilla del interruptor heat/punp (calor/bomba) interruptor (3) **OFF**. Gire la válvula del piloto (4) en el sentido de las manecillas del reloj a **OPEN**.
4. Presione y sostega el botón rojo del piloto (5). Aplique una flama a el piloto (6). Continue sosteniendo el botón rojo del piloto por 30 o 40 segundos hasta que el piloto se establezca.
5. Gire la perilla de control del termostato (2) al ajuste deseado. Ajuste el heat/punp (calor/bomba) interruptor (3) a **HEAT**. Manualmente presione **(VEA ADVERTENCIA)** el interruptor de seguridad de la puerta. Verifique que haya un resplandor naranja, lo que signifique que los quemadores han encendido.

ADVERTENCIA

Nunca intente hacer inoperante el interruptor de seguridad de la puerta durante el uso normal del freidor de donas, o durante el filtrado normal de la manteca.



VALVULA PRINCIPAL DE GAS, PANEL DE CONTROL, Y VALVULA DEL PILOTO

OPERACION cont.

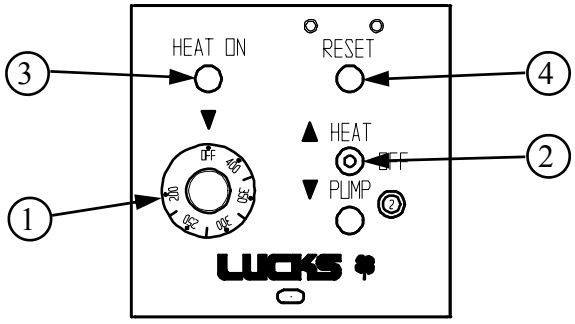
Arranque

ADVERTENCIA

Asegure de que el cazo esté completamente seco antes de agregar la manteca. El calor puede producir que la manteca salpique y lo podría quemar. Use extrema precaución cuando añada más manteca a la Freidora cuando ésta esté caliente. Dejar caer manteca dentro del cazo puede salpicar y quemarlo. **NUNCA MUEVA O INCLINE UNA FREIDORA CON MANTECACALIENTE EN EL CAZO.** Una salpicadura de manteca caliente puede producir serias heridas e incluso la muerte. Esta freidora está restringida para inclinarse. No la opere si esta restricción no se encuentra en su lugar.

PRECAUCION

No deje caer piezas pesadas de manteca sólida directamente sobre los bulbos de control en el cazo. Se podrían dañar.



PANEL DE CONTROL

1. Añada manteca al cazo (100 libras para el modelo G1826; 115 libras para modelo G2424) y distribúyala homogéneamente sobre el fondo del cazo..
2. Asegúrese que la flama del pilo está encendida. Si no, vea el procedimiento de encendidoen en página 12.
3. Cierre la puerta del compartimento del quemador para activar el interruptor de seguridad de la puerta. El quemador no debe funcionar cuando la puerta de acceso esté abierta.
4. Gire el termostáto (1) en el panel de control a la temperatura deseada.
5. Ajuste el interruptor de heat/pump (calor/bomba) (2) en el panel de control a **HEAT**. La luz roja indicadora de “calor/heat” (3) se encenderá cuando el freidor esté calentando. Se apagará cuando el freidor alcance la temperatura deseada.

OPERACION cont.

Apagado

PRECAUCION

Si huele gas cierre el suministro de gas. **No opere el freidor**.

1. Gire la perilla del termostato (1) a **OFF**. (Vea Panel de Control, pag. 13).
2. Lleve el interruptor heat/pump a (2) **OFF**.
3. Gire la perilla del termostato en sentido inverso a las manecillas del reloj a **OFF**.

Apagado de Emergencia

1. Cierre todas las válvulas de gas que pueda alcanzar sin riesgo.
2. Apague el suministro de energía eléctrica en uno de los interruptores principales.
3. Llame al proveedor de gas local, o a servicio autorizado Lucks para reparaciones.

Interruptor High Limit de Temperatura

Si el termostato no controla la temperatura de la manteca, el interruptor High Limit de temperatura impedirá un sobrecalentamiento, apagando el freidor. Se activará cuando la temperatura de la manteca exceda 450°F.

PRECAUCION

Si el interruptor High Limit continua apagando el freidor, contacte al más cercano representante o centro de servicio autorizado.

Si el interruptor High Limit apaga su freidor, usted puede re-encenderlo. Para su seguridad, de cualquier manera, no intente restablecer la unidad más de una vez. Si el interruptor de High Limit falla más de una vez, consulte a su representante de servicio Lucks.

Para restablecer el interruptor high limit:

1. Gire la perilla del termostato a (1) **OFF**. (Vea Panel de Control, pag. 13).
2. Ajuste el interruptor de calor/bomba a (2) **OFF**.
3. La freidora tomará de 20 a 30 minutos para enfriarse y permitir que se restablezca (la temperatura debe estar abajo de 420º F). Presione el botón de restablecer (4) después que la freidora se haya enfriado
4. Ajuste el interruptor de calor/bomba (2) a **HEAT**.
5. Gire la perilla de control del termostato (1) a la temperatura apropiada de operación, en cierre la puerta del compartimento.

OPERACION cont.

Operación del Sistema de Filtrado

El sistema de filtrado es permite una forma fácil y segura de limpiar los sedimentos e impurezas de la manteca en su freidor. Sea cuidadoso al usar este sistema. Podría ser quemado por la manteca caliente.

ADVERTENCIA

EL SISTEMA DE FILTRADO PUEDE SER PELIGROSO!

Protección a los accidentes con aceite caliente dependen de usted.

1. **ENTENDIENDA** el inherente peligro de usar aceite caliente**.**
   Cumpla con los requerimientos locales estándar de seguridad y OSHA.
2. **USE** los procedimientos apropiados de operación. Comprenda y cumpla con el manual de propietario.
3. **MANTENIMIENTO** de la manguera del filtro.

   INSPECCIONE el material de la manguera frecuentemente, como, resequedad, rajaduras.

   INSPECCIONE que las abrazaderas de la manguera en el mango y otras conecciones que no estén sueltas.

   REMPLACE la manguera completa cuando note algunas de las condiciones arriba mencionadas**.**

PRECAUCION

Este ensamblado esta hecho con mangueras tolerantes al ACEITE CALIENTE y usa abrazaderas especiales a la ALTA TENSION.

IMPORTANTE

Cualquier reemplazo de estas mangueras deberá hacerse con partes originales de Lucks Food Equipment Company para asegurar la seguridad del personal , y corresponda al uso para el que se destinar. Para ordenar llame al (800)824-0696 pregunte por el numero de Parte 062-031.

AVISO

Todas las partes de reemplazo para este producto deben ser suministradas o aprobadas por Lucks Food Equipment company. La garantía del producto, certificaciones de su productos, y seguridad personal son válidos solamente cuando se usan partes aprobadas por Lucks.

OPERACION cont.

Operación del Sistema de Filtrado cont.

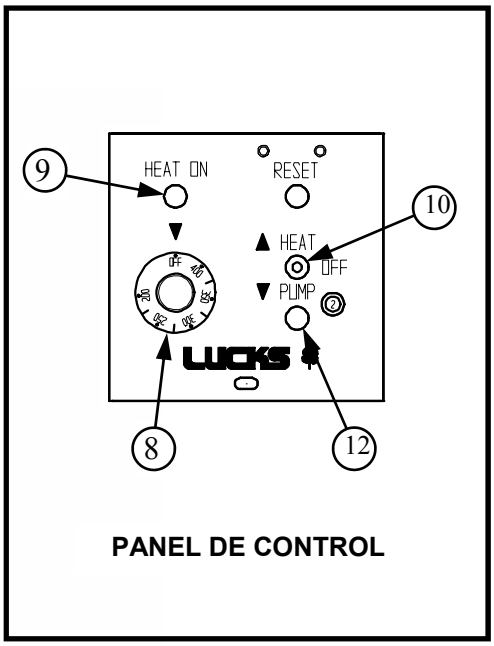
PRECAUCION

Drenar manteca o aceite que exceda de 325ºF / 163ºC puede dañar la manguera. Siempre verifique la temperatura de la manteca antes de dejarla entrar en la manguera del filtro. Si está arriba de 325ºF / 163ºC permita que se enfrié.

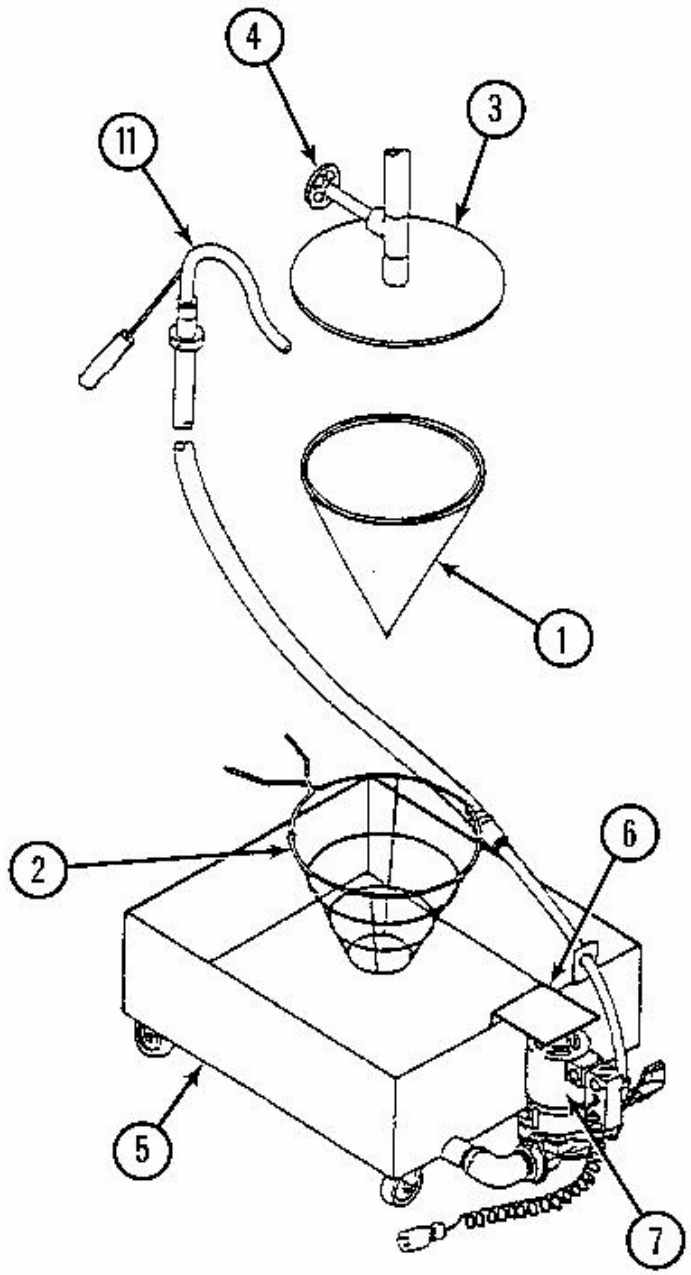
1. Recomendamos que filtre su manteca todos los días.
2. Instale 3 filtros tipo cono (1) en la canasta del filtro (2) e instale la canasta en su posición en el disco del filtro (3) debajo de la válvula de drenaje del cazo (4). El tanque del filtro (5) debe estar en posición debajo de la canasta del filtro. Asegúrese que el escudo de grasa (6) esté en su lugar sobre la motobomba (7).
3. Para mejores resultados, empiexe a filtrar tan pronto como termine de freir. La manteca debe estar caliente (275º F a 325º F) para que el sisteme funcione apropiadamente. Confirme que la temperatura de la manteca está dentro de este rango girando la perilla de control del termostato (8) hasta que la luz indicadora roja (9) se encienda o apague, luego lea la temperatura en la perilla.
4. Detenga la operación de cocción. Apague la freidora girando la perilla de control del termostato a (8) **OFF**, y posicionando el interruptor de heat/pump a (10) **OFF**.
5. Gire la válvula de piloto a **OFF**.
6. Levante la boquilla de la manguera (11) desde el tanque del filtrado y engánchelo sobre la orilla del cazo.
7. Abra la válvula de drenaje (4) abajo del cazo como ½ vuelta. **No abra la válvula demasiado o la manteca se derramará en el cono filtrador, sin filtrarse.**
8. Permita que el cazo se desagüe lentamente hasta que se vacié.
9. Limpie el cazo si es necesario (vea Limpieza, pag. 18). Cierre la válvula de drenaje (4).
10. Ajuste la perilla del interruptor de heat/pump (10) en el panel de control a **PUMP**. La luz indicadora verde (12) encenderá. Deje que la bomba trabaje hasta que el tanque de filtrado se vacié. **No deje exceso de manteca en el tanque de filtrado; se solidificará y tapará la bomba y el puerto de succión.** Una vez que el tanque de filtrado esté vacio, permita que la bomba trabaje por un corto periodo para limpiar la misma bomba y el puerto de succión.
11. Cuando el tanque de filtrado esté vacio, ajuste la perilla del interruptor de heat/pump aa (10) **OFF**. **Sostenga la boquilla arriba de tal forma que la manteca en la manguera regrese al tanque de filtrado mientras esté todavía caliente. No permita que la manteca se solidifique en la manguera.**
12. **Importante: remueva la canasta del filtro cuando se haya enfriado y deseche el cono interior que contiene los sedimentos.** Agregue un Nuevo cono a los dos remanentes y remplace la canasta del filtro para la próxima ocasión de filtrado. Si no se desecha el cono filtrador se puede tapar el sistema cuando la manteca sucia eventualmente goteé dentro del tanque de filtrado cuando el freidor no esté en uso.

OPERACION cont.

Operación del Sistema de Filtrado cont.



PANEL DE CONTROL



SISTEMA DE FILTRADO

OPERACION cont.

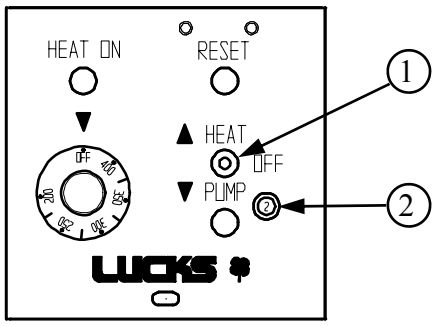
Sobrecarga eléctrica

ADVERTENCIA

Si la pastilla termo magnética del sistema de filtrado continua fallando, permita que el aceite caliente drene desde la manguera al tanque de filtrado y contacte al servicio autorizado más cercano.

Un contactor de 2 amperes prevendrá una sobrecarga eléctrica en el circuito de la bomba de filtrado el que puede sobrecalentarse y dañar el sistema eléctrico del freidor. Si el contactor apaga el motor de filtrado, usted lo puede restablecer de la siguiente forma. Por su seguridad, no intente restablecerlo más de una vez.

1. Posicione el interruptor de heat/pump en (1) **OFF**.
2. Restablezca el contactor presionando el botón (2).
3. Posicione el interruptor heat/pump en (1) **PUMP**.
4. Si el contactor se activa otra vezajuste el interruptor de heat/pump en OFF drene el aceite caliente de la manguera, y contacte a su compañía de servicio autorizada.



PANEL DE CONTROL

Limpieza

ADVERTENCIA

Nunca guarde o use limpiadores en aerosol cerca de la manteca caliente. La manteca caliente puede Causar que se prenda y cause explosión el aerosol.

Use solamente limpiadores químicos aprobados por las autoridades de salubridad locales en las áreas de preparación de alimento, y salpicaduras. Limpie su freidora regularmente. Use guantes, máscaras, lentes, y/u otras ropas protectoras aprobadas cuando maneje o utilice limpiadores químicos

Limpie su freidor con regularidad. Use guantes, lentes, máscaras y/o ropa de protección cuando maneje y use limpiadores químicos

1. Termine su trabajo de freido y filter la manteca (vea Operación del Sistema de Filtrado, pag. 14).
2. Llene el freidor con agua limpia.

OPERACION cont.

3. Aplique un limpiador si se desea. Vea ADVERTENCIA arriba..
4. Gire la perilla de control del termostato arriba de 212º F y ajuste el interruptor heat/ pump a **HEAT**.
5. El agua hervirá. Manténgala hirviendo hasta que la mayoría del sedimento se disuelva en el limpiador.
6. Ajuste el interruptor heat/pump a **OFF**.
7. Drene el agua a una cubeta u otro contenedor colocado abajo del desagüe. Limpie los sedimentos restantes con un trapo limpio
8. Llene el freidor con agua limpia. Si usó un limpiador, agregue un neutralizador.
9. Otra vez hierva agua limpia, luego apague el freidor. (Vea Apagado, pag. 14) Drene y **completamente** seque el freidor. **No deje humedad en el cazo.**

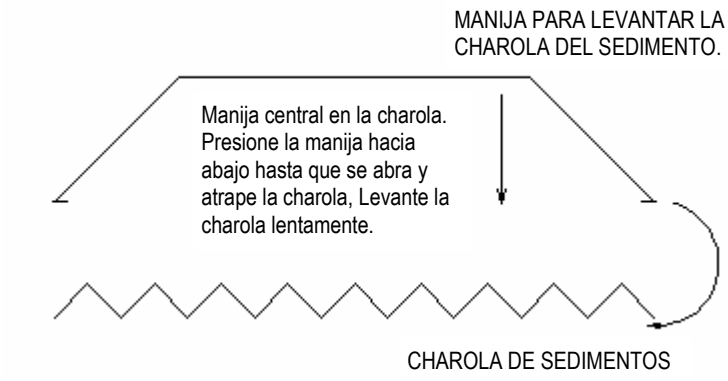
ADVERTENCIA

Asegúrese que el cazo esté completamente seco.. Cuando se calienta, la humedad en el cazó puede ocasionar salpicaduras calientes que pueden causar quemaduras.

Limpieza de la charola de sedimentos

La charola de sedimentos debe ser limpiada al mismo tiempo que filtre la manteca y, limpie el freidor

1. Remueva la charola de la freidora utilizando los aditamentos para levantar. Coloque la rejilla a la mitar de la rejilla y presione hacia abajo. La manija se extenderá y atrapará la rejilla. Levante la rejilla hacia fuera lentamente.
2. Permita que la rejilla se enfrié, luego raspe tanto sedimento como sea posible, Esto permitirá que la solución limpiadora trabaje mejor.
3. Regrese la rejilla al cazo y limpie ambos al mismo tiempo. (Vea Limpieza, pag. 18).


MANIJA PARA LEVANTAR LA CHAROLA DEL SEDIMENTO.
Manija central en la charola. Presione la manija hacia abajo hasta que se abra y atrape la charola, Levante la charola lentamente.
CHAROLA DE SEDIMENTOS

MANTENIMIENTO

AVISO

Todas las partes de reemplazo para este producto deben ser suministradas o aprobadas por Lucks Food Equipment company.

La garantía del producto, certificaciones de su productos, y seguridad personal son válidos solamente cuando se usan partes aprobadas por Lucks.

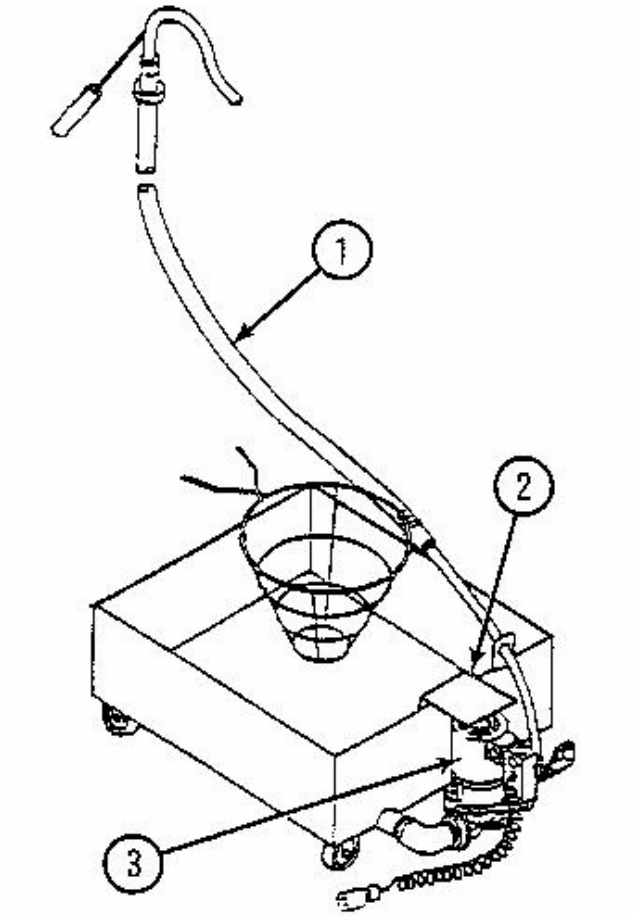
Válvula de desagüe del Cazo

Inspeccione la válvula de desagüe cada tres meses:

1. Inspeccione el asiento de la válvula para fugas en el lado de salida.
2. Inspeccione el empaque de la válvula y reemplácelo de ser necesario.

Sistema de Filtrado Opcional

1. Inspeccione el ensamblaje de la manguera (1) para uso excesivo, debilidad , fracturas y conecciones flojas. Reemplace la manguera cuando sea que estas fallas se encuentren.
2. Verifique que el escudo de grasa (2) esté en su lugar sobre la motobomba (3).



SISTEMA DE FILTRADO

APENDICE

LISTA DE PARTES DE LA FREIDORA DE DONAS

NUMERO DE PARTE	APLICA AL MODELO	DESCRIPCION
062049S	G1826	Burner assembly, B25-T, LT
062050S		Burner assembly, B25-T, RT
060106		Carryover tube, 1826
060153		Cover, Fryer Filter Tank, 1826
060264		Cradle, 1826
061308S		Door, 1826 Fryer, s/s w/hinges
060021		Pivot rod, drainboard, 1826
060023		Support rod, drainboard, 1826
062053S	G2424	Burner assembly, B30-T, LT
062054S		Burner assembly, B30-T, RT
060107		Carryover tube, 2424
060156		Cover, Fryer Filter Tank, 2424
060265		Cradle, 2424
061309S		Door, 2424 Fryer, s/s w/hinges
060022		Pivot rod, drainboard, 2424
060024		Support rod, drainboard, 2424
060013	ALL	Bracket, hinge, removable, front
060014		Bracket, hinge, removable, rear
065029		Catch, door magnet, fryer
045009		Circuit Breaker, 1P, 2A, 250V
207160		Element, Filter Pump, 120V/100W
060139		Filter basket
065098		Filter cones-box of 100
062033S		Filter pump assembly, w/o cord and plug
062072S		Filter pump assembly, w/cord and plug
065005		High limit, 450F
062301S		Hose assembly 2002, filter
065004		Knob, thermostat, 200-450F
060347		Latch assy, magnet, submerger screen
065037		Pilot, standing
207194		Plug, 4 pin, 3”, w/coil cord
207193		Receptacle, 4 pin, 12” lead
060155		Shield, grease, filter pump
060105		Shield, Thermostat/Hi-limit
205227		Switch, snap action (door interlock)
065006		Switch, toggle, 15/10A.SPDT
065019		Thermocouple
065003		Thermostat, 200-400F, cal.
065015		Valve, 1/2” gas, combination, Basotrol®
207218		Valve, 1 inch, stainless steel
067001		Manual, owner’s

DIAGRAMA ELECTRICO DE LA FREIDORA DE DONAS

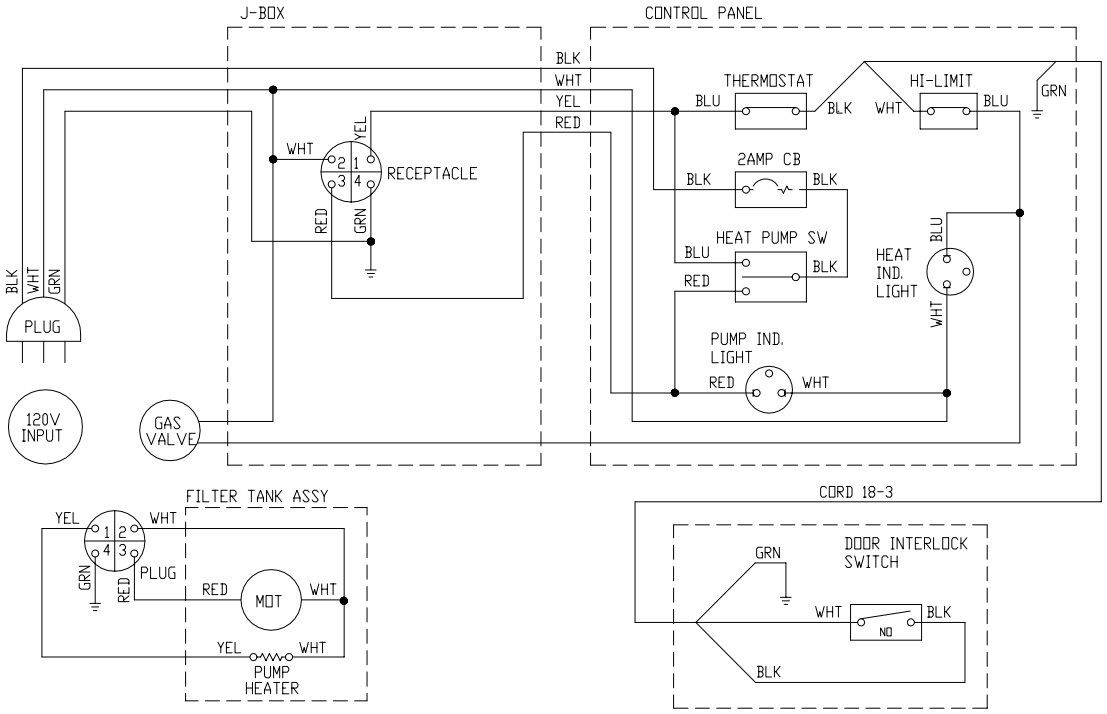
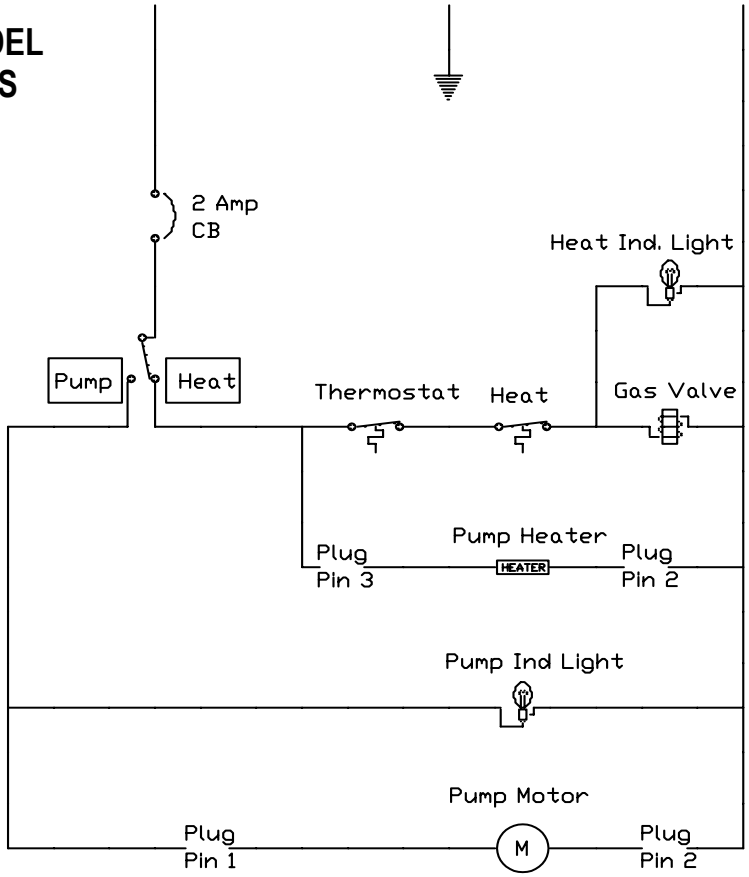


DIAGRAMA DE ESCALERA DEL FREIDOR DE DONAS A GAS



GARANTÍA LIMITADA

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY garantiza que el equipo fabricado está libre de defectos en materiales y mano de obra bajo condiciones normales de uso y servicio, sujeto a las provisiones de esta garantía limitada.

Por un período de 90 días contados a partir, de lo que ocurra primero de entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de un (1) año contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de dos (2) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

a) Lucks remplazará sin cargo por partes, mano de obra excluida, el generador de vapor, normalmente referido como Tanque de Humedad "Auto-Flush" contenido dentro de las Cámaras de Fermentación, sin importar el modelo.

b) Lucks reparará o remplazará a nuestra elección sin cargo por partes, excluida mano de obra, el intercambiador de calor contenido en los Hornos de Gas Lucks, serie M y RoastMaster™ cualquiera que sea el modelo. Adicionalmente, mediante un programa de mantenimiento preventivo que afine el quemador semestralmente, la garantía se extenderá por 5 años.

Adicionalmente, por un período de cinco (5) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes, mano de obra excluida:
a) las resistencias eléctricas dentro de los Hornos de Rack Serie M y RoastMaster™ eléctricos, independientemente del modelol;
b) la estructura de acero, que soporta el elevador del rack y el sistema de rotación, contenido dentro de los Hornos de Carro Rotatorio Lucks Serie M y RoastMaster™ a gas o eléctricos, independientemente del modelo;
c) las resistencias eléctricas de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del modelo
d) la estructura de acero que soporta el ensamblaje de rotación de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del estilo o modelo
e) las resistencias de calor seco de las Cámaras de Fermentación Lucks, independientemente de estilo o modelo;
f) las resistencias eléctricas de las Freidores de Donas eléctricas Lucks, independientemente del tamaño del tanque; o,
g) El tanque de cocimiento de las Freidoras de Donas Lucks, a gas o eléctrica, independientemente del tamaño del tanque

Esta garantía es efectiva solamente para el equipo instalado en estricto acuerdo con las CONDICIONES DE INSTALACIÓN DE LUCKS COMPANY y operado y con mantenimiento preventivo de acuerdo al Manual del Propietario perteneciente al equipo en particular. Cualquier equipo que haya sido instalado, alterado o reparado por otros sin la supervisión de representantes autorizado por Lucks no será cubierto por esta garantía.

Todas las reparaciones y mano de obra en garantía deben ser autorizadas por anticipado. Partes y equipos sobre los que se hagan reclamos deberán, por autorización, ser regresados para inspección, con los cargos de transporte cubiertos por el comprador. Las partes o equipo deben ser embarcados F.O.B. punto de partida.

Toda vez que los Códigos Locales varían severamente no garantizamos su adecuación. Cualquier costo en virtud de retrasos o modificaciones requeridas para cumplimentar códigos locales será a cargo del comprador.

ESTA GARANTÍA SE EXPIDE EN SUSTITUCIÓN, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY DESESTIMA CUALQUIER Y TODA OTRA GARANTÍA EXPRESA O TÁCITA, POR LEY, CAUSA DE NEGOCIO, CAUSA DE DESEMPEňO, USOP DE COMERCIO O CUALQUIER OTRO, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODAS LAS GARANTÍAS SOBRE CONDICIONES, USO, OPERACIÓN, DISEÑO, CALIDAD, CAPACIDAD, MANO DE OBRA, INSTALACIÓN, SERVICIO, DEFECTOS LATENTES, ADECUACIÓN A CUALQUIER LEY, ORDENANZA, REGULACIÓN, REGLA, CONTRATO O ESPECIFICACIÓN, MERCANTILIZACIÓN PARA CUALQUIER PROPOSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER OTRA CUALIDAD O CARACTERISTICA. LA GARANTÍA AQUÍ SUMINISTRADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EMITIDA POR LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY NI ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA POR NIGUNA RAZÓN PARA ASUMIR A SU NOMBRE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN CONECCIÓN CON LA VENTA O USO DE SUS PRODUCTOS.
LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY y el comprador expresamente acuerdan que la obligación de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY se limitan exclusivamente a la reparación o reemplazo de cualquier parte no adecuada a elección de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY. EN NINGUN CASO LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY SERA RESPONSABLE POR NINGUNA CONSECUENCIA INCIDENTALES O DAÑOS ESPECIALES, O GASTOS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, MANO DE OBRA, TRANSPORTACIÓN, ALMACENAJE, PERDIDA DE USO, PERDIDA DE GANANCIAS, O DAÑO A PERSONAS O PROPIEDAD, INCLUSO SI LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY HA SIDO NOTIFICADA DE DICHA POSIBILIDAD.

TODOS LOS PRODUCTOS VENDIDOS O INSTALADOS FUERA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA, CANADA Y MEXICO SON VENDIDOS EN TERMINOS ·"COMO SE ENCUENTRAN" Y NO ESTAN CUBIERTOS POR LOS TERMINOS DE ESTA GARANTÍA.